

Matéria: Alimentação Coletiva

Pontos:

1. Gestão de materiais em Unidades de Alimentação e Nutrição: seleção e avaliação de fornecedores, sistemas de compras, recebimento, estocagem e controle de estoque.
2. Gestão da produção e da distribuição de refeições em Unidades de Alimentação e Nutrição.
3. Gestão financeira em Unidades de Alimentação e Nutrição: composição dos custos, custos diretos e indiretos, preço da refeição, controle de custos.
4. O nutricionista no âmbito do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT).
5. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN): considerações, tendências e desafios.
6. O nutricionista em diferentes serviços de alimentação: análise histórica e desafios no âmbito da promoção da saúde.